

Weekender DIJON

KURZ MAI WEG FÜR VIER TAGE

Fachwerkhäuser prägen das mittelalterliche Bild der Altstadt Dijons. Wie hier am Place François-Rude

Besuch im Bauch von BURGUND

Käse, Wein, Fole gras – vor über zehn Jahren hat die UNESCO Frankreichs gastronomisches Erbe zum immateriellen Weltkulturgut erklärt. Jetzt wurde in Dijon die „Cité internationale de la gastronomie et du vin“ eröffnet. Ein Genussparadies, das das Herz von Feinschmeckern und Weinkennern höher schlagen lässt.

Von Brigitte Jurczyk

Weekender
DIJON
 KURZ MAL WEG FÜR VIER TAGE




Edle Weine in der „Cité internationale de la gastronomie et du vin“ (o.).
 „Les Halles“, die alte Markthalle Dijons ist ein Paradies für Genießer (li.)

Gustave Eiffel liebte Guss-eisen. Sein 330 Meter hoher, Ende des 19. Jahrhunderts erbauter Turm in Paris bracht es zu Welt-ruhm. Auch in seiner Heimatstadt steht eine Markthalle, die er entworfen hat, originalgetreu und vor Kurzem erst frisch renoviert. Sie ist nichts anderes als der nostalgische Rahmen für ein Feinschmeckerparadies par excellence. Denn was sich hier dienstags, donnerstags, freitags und samstags auf den Marktischen präsentiert, ist der ganze Stolz der regionalen Produzenten, die ohne Umwege über einen Händler Waren frisch vom Feld, aus der Metzgerei, dem Backofen oder dem Reifekeller in den Bauch der Stadt bringen. Da stapeln sich jetzt frische Morcheln in Holzkistchen, blüht ein Arm voller Bärlauch in einem Plastikeimer, recken sich die violetten Köpfe von Spargel geradezu frivol in die Höhe. Ein paar Stände weiter reißen sich Ziegen- und Kuhmilchkäse in feinem Papier oder Spankörbchen wie

Schmuckstücke aneinander. Ein orange-farbener Époisses – ein Rotschmierkäse auf perfekter Reifestufe – läuft einem aufreizend entgegen, während einem ein Chaource asketisch die weiße Schulter zeigt. Luftgetrocknete Salami aus Schweine-, Lamm-, und Wildschweinfleisch, verfeinert mit Walnüssen, Fenchel oder ganzem Pfeffer stapeln sich in Körben, gleich nebenan von kindskopf-großen Artischocken, die frisch geerntet ihre Blätter fest aneinanderschmiegen.

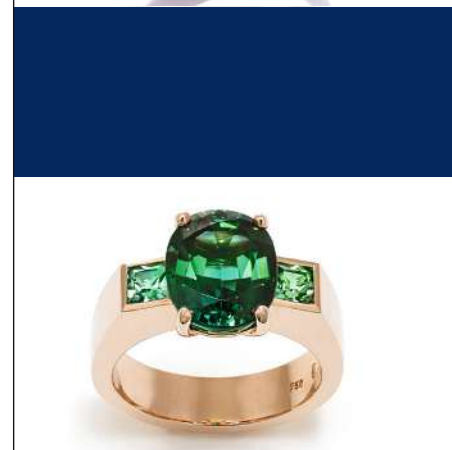
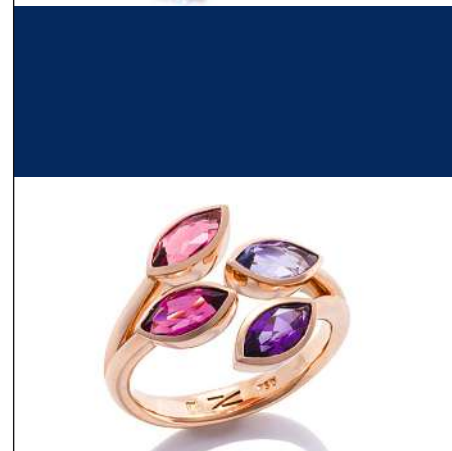
Savoir-vivre

Es ist ein einziges Schlaraffenland, das uns Nicole Barbier an diesem Freitagmorgen in der Rue Quentin in Dijon aufsperrt. Eine Schatzkammer des guten Geschmacks mit all den Traditionen des französischen Savoir-vivre, auf das sie mit uns mit einem Kir anstößt. Der Mix aus Crème de Cassis (Johannisbeerlikör) und Aligoté (einem trockenen Weißwein der Côte d'Or) – benannt zu Ehren des ehemaligen Bürgermeister Félix Kir – trinken wir an der *Buvette des Halles*, →

 *Ich packe in meinen Koffer...*

- ▶... eine kleine, faltbare Kühltasche, damit Käse, Pâté, Rillettes und all die anderen wunderbaren Genüsse die Heimreise wohl temperiert überstehen
- ▶... unbedingt einen schicken Hut, der vor Sonne schützt. Dijons Straßen und Plätze sind so zauberhaft, dass man immerzu draußen herumflanieren will
- ▶... das DuMont Reise-Taschenbuch „Burgund“ mit vielen Tipps für Entdeckungen in Dijon und Ausflüge rund um die Stadt (308 Seiten, 20,50 Euro)

FOTOS: BERNSTEN/SHUTTERSTOCK, JONAS JACQUEL



Ursula Neuwirth
 Goldschmiedemeisterin

A 1150 Wien, Hütteldorfer Straße 68
 T +43 1 7862937
 office@neuwirth.co.at
 www.neuwirth.co.at

Montag – Freitag 9 – 18 Uhr
 Samstag 9 – 13 Uhr
 oder nach Vereinbarung

Weekender DIJON

KURZ MAL WEG FÜR VIER TAGE



Am zentralen Place de la Libération findet man den alten Herzogspalast. Und jede Menge hübscher Straßencafés

seit Jahrzehnten der zentrale Getränkestand der Markthalle. Ab Punkt zwölf Uhr mittags strömen die Marktbesucher hierher. Eine kleine Stärkung in Form von zwölf überbackenen Schnecken oder einer Scheibe Foie gras, dazu einen Kir. Voilà! Das kann nicht schaden, trägt aber unheimlich zum Lebensgenuss bei. „Wenn Sie mich fragen, ist das hier die beste Visitenkarte für das gastronomische Erbe Frankreichs“, sagt die 71-Jährige und zeigt auf das üppige Angebot um uns herum. „Dafür hätte

es meiner Meinung nach die Cité gar nicht gebraucht.“ Mit der Cité meint die Dijoner Stadtführerin die „Cité de la gastronomie et du vin“, die am zweiten Maiwochenende in der Hauptstadt des Burgunds eröffnet wurde. Ein Stadtprojekt auf insgesamt 70.000 Quadratmetern inklusive eines neuen Öko-Viertels mit über 500 Studenten-, Senioren- und Familienwohnungen, einem Kinokomplex, einem Hotel und einem Kulturzentrum. Das Herz aber bildet eine Art Einkaufszentrum mit

6.000 Quadratmetern Fläche für Shops aller Art – von der Edelmetzgerei mit Reifeschrank für Fleisch bis zur gut sortierten Fromagerie. Dazu gibt es einen Weinkeller mit 1.000 verschiedenen Weinen aus aller Welt, 1.000 aus Frankreich und 1.000 allein aus dem Burgund. Glasweise lassen sich hier 250 Weine, darunter viele Grand Crus, probieren – der Himmel für Kenner, auch wenn das Glas schon mal 400 Euro kosten kann. Eine Dependence der berühmten Pariser Kochschule Ferrandi hat hier ebenso Platz gefunden wie ein Buchladen mit Kochbüchern aus aller Welt, mehrere Restaurants und zwei Ausstellungen, die von Zeit zu Zeit wechseln. „Das ist schon toll, was sie auf dem Gelände des historischen Hôpital général errichtet haben“, schwärmt Sylviane. Die 25-jährige Besucherin im blau-weißen Streifenshirt arbeitet selbst in der Gastronomie und ist schon berufshalber an der Neueröffnung in ihrer Heimatstadt interessiert. Die Planung für das ambitionierte Kulturprojekt begann bereits vor über zehn Jahren. Die UNESCO hatte 2010 Frankreichs Ge-

3 Kuriose Fakten: Wussten Sie, dass ...

- ▶... der Familienname Gustave Eiffels, der in Dijon geboren wurde, eigentlich Bönickhausen war? Für die Franzosen schwer auszusprechen, nannte sich seine Familie kurzum nach der Region, aus der sie ursprünglich ausgewandert war: Eifel, allerdings mit zwei f.
- ▶... Papst Johannes XXII. von Avignon ein großer Senffan war? Einen seiner Neffen, der in der Nähe von Dijon lebte, ernannte er zum „grand moutardier du pape“ – zum „großen päpstlichen Senfbewahrer“.
- ▶... dass der Aperitif „Kir“ in Dijon erfunden wurde? Der damalige Bürgermeister, Monsieur Kir, gab dem Mix aus Weißwein und Johannisbeerlikör seinen Namen.



Genuss pur: Pasteten, Quiches und Tartes in der großen Markthalle in der Altstadt (ganz o.). Senf wird nur mehr von wenigen Betrieben erzeugt (o.)

nusskosmos zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt. Und die sogenannten Climats – die Weinparzellen des Burgunds – gehören ebenfalls seit 2015 dazu. 2017 startete der Bau der Stadt der Gastronomie und des Weins in Dijon.

Design-Viertel und Altstadt

Dabei konnte man sich von Vorbildern inspirieren lassen. Denn die knapp 160.000 Einwohner zählende Stadt im Osten Frankreichs ist bereits die vierte, die sich solch eine Gourmetwelt leistet – nach Tours, Rungis bei Paris und Lyon, wobei die Cité in Lyon während der Pandemie geschlossen wurde. Das alte Hospiz, dessen Gelände man für das Projekt nutzte und in dessen Kapelle nun die Weinregionen des Burgunds präsentiert werden, wurde aufwendig restauriert. Im Kontrast dazu stehen moderne, von einem Pariser Architekturbüro geplante Bauten, die nicht von allen Bewohnern der Stadt goutiert werden. „Die sehen jetzt schon verrostet aus!“ echauffiert sich ein Dijoner Weinhändler. Aber über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Unstrittig dagegen ist die Summe, die das Ganze gekostet hat: 250 Millionen Euro. 200 Millionen Euro sind dabei private →

Anreise

Am besten mit dem Flugzeug von Wien nach Paris, von dort mit dem doppelstöckigen Zug TGV Lyria nach Dijon (Fahrzeit: 1:42 Stunden), www.tgv-lyria.com/fr/de.

Alternativ

Mit dem Zug braucht man für die über 850 km lange Strecke nach Dijon zwischen 10,5 und 16 Stunden. Umsteigen muss man entweder in Frankfurt oder Zürich, je nach Route. Sowohl nach Zürich als auch nach Frankfurt gibt es die Option des ÖBB Nightjets.

FREYWILLE
18kt &



DIE BRÜCKE
(Giverny)

Hommage à
Claude Monet



MADE IN VIENNA

Tel. 01 - 599 25 440
Wien | Salzburg
shop.FREYWILLE.com

DIJON- Tipps

Vier Tage, vier Routen. Die *freizeit* führt stilvoll durch das lange Wochenende.

Donnerstag

1 Eulen-Rundgang

Wir folgen der Eule (in den Boden eingelassene Wegweiser) und entdecken das historische Dijon.

de.destinationdijon.com

2 L'évidence

Kleine Stärkung mit moderner, saisonaler Bistrotküche, zubereitet und serviert von einem herzigen Gastgeberpaar.

www.restaurant-levidence-dijon.com

3 Hôtel du Palais

Weinprobe im historischen Keller, bei der man eine Menge übers Burgund und seine weltweit berühmten Weine erfährt.

www.hoteldupalais-dijon.com

4 Parapluie

Kleine Karte, großer Geschmack. Im Parapluie wird meist mit lokalen Zutaten gezaubert.

www.parapluie-dijon.com

Freitag

5 Marktbesuch

Ein Schlaraffenland für Foodbegeisterte. Hier präsentieren regionale Produzenten ihre köstlichen Waren.

6 Le chat qui pense

Kreative Mittagsgerichte, die Madame Sonnet in einem überraschenden Ambiente präsentiert.

www.lechatquipense.com

7 Schlemmertour

Senf, Wein oder Gewürzbrot: In Dijons Altstadt gibt es viele traditionelle Geschäfte mit nostalgischem Interieur.

www.mulotpetitjean.fr

8 Cibo

Sterneküche mit Produkten, die ausschließlich aus einem Umkreis von weniger als 200 Kilometer kommen.

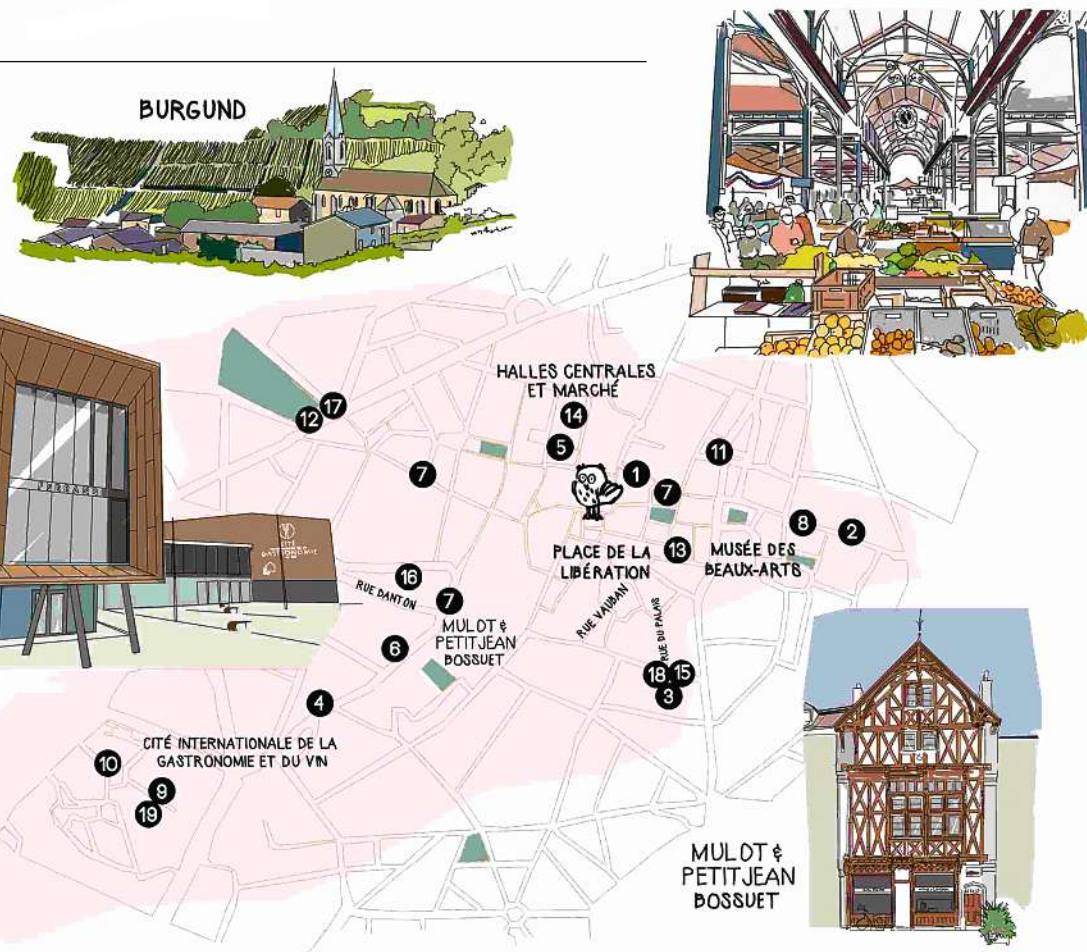
www.cibo.restaurant

Hoteltipps

17 GRAND HÔTEL LA CLOCHE

Modernes Design und zeitgenössische Kunst in einem prachtvollen, nostalgischen 5-Sterne-Haus in bester Lage.

www.hotel-lactoche.fr



Weekender DIJON

KURZ MAL WEG FÜR VIER TAGE

Investments, 50 Millionen kamen von der Stadt und vom Staat. Ob sich das gelohnt hat, wird sich zeigen. Jedenfalls lockt die Eröffnung schon jetzt mehr Touristen ins Burgund als sonst.

Dabei ist Dijon auch ohne das neue Viertel, das direkt an die Altstadt grenzt, ein lohnendes Ziel für Feinschmecker. In den zum Teil original erhaltenen mittelalterlichen Straßen mit den vielen Fachwerkhäusern, genauso wie in den Bauten aus dem 18. und 19. Jahrhundert, finden Besucher so manches kulinarische Highlight: Zum Beispiel das Gewürzbrot von Mulot & Petitjean, das seit 1796 in der Stadt gebacken wird. Allein der Laden mit den zuckersüßen Wand- und Deckenverzierungen verdient einen Besuch. Christine Snoeckx hält lachend einen „Gesundheitspflasterstein“ in die Kame-

ra: „Der ist sechs Kilo schwer“, sagt die Französin in perfektem Deutsch. Der handgemachte, riesige Lebkuchen gilt wegen der Gewürze als gesund.

Wo ist der Senf?

Von den Senfherstellern, für die Dijon berühmt ist, sind nicht mehr viele übrig geblieben. Der größte, 1747 von Antoine Maille gegründete Betrieb residiert zwar noch in dem Eckhaus in der Rue de la Liberté in der Altstadt, gehört aber heute zum international agierenden Lebensmittelkonzern Unilever. Dafür hat die aus der Weinstadt Beaune stammende Moutarderie Edmond Fallot jetzt auch einen Laden in der Hauptstadt der Region. Ein Senfmeister weiht dort in die Geheimnisse des Senfmachens ein und wer will, kann sogar seinen eigenen herstellen

und mit dem Glas voller scharfen Genusses nach Hause stiefeln.

Am besten folgt man der Eule durch die Genussstadt Dijon. Was es mit dem Vogel auf sich hat? Er weist den Weg zu einem Parcours – in Form eines ins Straßenpflaster eingelassenen Symbols: vorbei an den Palästen, die die einst mächtigen Herzöge von Burgund der Stadt hinterlassen haben. Dem einen oder anderen Gourmettempel. Vorbei an Restaurants, Bistros oder Weinbars bis hin zu der steinernen, kleinen Eule an einem Pfeiler der Kirche Notre-Dame, die jedem Glück bringt, der sie mit der linken (vom Herzkommenden) Hand berührt. Und natürlich auch zur Markthalle von Dijon, in der jeden Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag das Erbe der französischen Genussskultur voller Stolz präsentiert wird.

Samstag

9 Cité de la gastronomie et du vin

Bummel durch die neue Erlebniswelt Dijons. Ganz entspannt die Shops und Ausstellungen entdecken.

www.citedelagastronomie-dijon.fr

10 La Table des Climats

Der junge Küchenchef Kevin Julien holt die Sterne auf den Teller.

lestablesetlacavedelacite.fr

11 Ferrandi

Kochkurs in der berühmten Pariser Kochschule, die in der „Cité“ Dijons eine Dependence eröffnet hat.

www.ferrandi-paris.com

12 Le Jardins by La Cloche

Hier verwöhnt Küchenchef Aurélien Mauny mit Foie gras und Boeuf tatak.

www.hotel-lactoche.fr/restaurant

18 HÔTEL DU PALAIS

Im Herzen der Altstadt erwarten neun charmant eingerichtete Zimmer die Gäste. Winetastings und Kochkurse!

www.hoteldupalais-dijon.com

Sonntag

13 Musée des Beaux-Arts

Das Kunstmuseum im Herzogspalast ist eines der ältesten Frankreichs.

beaux-arts.dijon.fr

14 Bruncherlebnis

Jeden Sonntag erstellt ein anderer Koch das Menü des Brunchs in der Markthalle.

de.destinationdijon.com

15 Ausflug zu den Winzern

Weinprobe direkt dort, wo die teuersten Weine der Welt entstehen.

www.chemins-de-bourgogne.com

16 La Source des Vins

Welcher Wein zu welchem Käse? Die Frage lassen wir uns in der charmanten Weinbar in der Altstadt beantworten.

lasourcesvins.shop

19 SAINTE-ANNE HÔTEL DIJON

Das Haus mit 125 Zimmern wird 2023 direkt auf dem Gelände der Cité de la gastronomie et du vin eröffnet.

citedelagastronomie-dijon.fr/decouvrir

ILLUSTRATION: KATJANA LACATENA/CAROLINESEIDLER.COM



WAREMA Markisen schaffen
FreiRaum
für Großes.

Neue Freunde herzlich willkommen heißen? WAREMA lässt auf Ihrer Terrasse oder Ihrem Balkon Unmögliches wahr werden. Dafür fertigen wir jede unserer Premium-Markisen individuell nach Ihren Vorstellungen in Deutschland. Jetzt FreiRaum entdecken auf warema.at/freiraum

warema

Der SonnenLichtManager